

O banquete do santo guerreiro

Circuito das Feijoadas de São Jorge reúne cinco bares do Centro com versões regionais do prato e programação de samba

AFFONSO NUNES

Existe uma semana no calendário carioca em que a feijoada deixa de ser apenas um prato e vira ritual. Entre os dias 16 e 26, o Centro do Rio se transforma em território de celebração ao santo guerreiro, com cinco bares trazendo suas próprias interpretações da receita tradicional e rodas de samba que ecoam pelas ruas históricas da cidade.

O Circuito das Feijoadas de São Jorge, iniciado há cinco anos no Largo da Prainha sob curadoria do botequineiro Raphael Vidal, expande este ano seus domínios. Agora abraça também o Beco das Sardinhas e a Rua da Carioca, transformando três territórios distintos da região em pontos de encontro. “São mais de dez dias de oportunidade para conhecer largos históricos do Rio antigo, provar feijoadas únicas que trazem referências de seus territórios, viver o samba carioca onde ele surgiu e salvar São Jorge e Ogum, símbolos de nosso povo guerreiro”, convida Vidal.

No Largo da Prainha, a Casa Porto mantém sua feijoada de feijão vermelho, servida há 13 anos (R\$ 55 para uma pessoa, R\$ 100 para duas). A casa também oferece um milkshake de feijoada (R\$ 28,90) e traz como novidade um limão especial da casa, criação do Tomé, responsável pela batida Mamata. O Bafo da Prainha aposta em carnes defumadas em sua Feijoada no Bafo (R\$ 55 e R\$ 100) e oferece o Levante (R\$ 31,90), espetinho de coração de galinha e ovo de codorna na brasa mergulhado em caldinho de feijão. Já o Dois de Fevereiro traz a Feijoada Baiana do chef João Diamante (R\$ 75 e R\$ 145), feita com feijão carioca, maxixe, abóbora e quiabo. O Largo da Prainha conta



Casa Porto



Bafo da Prainha



Capiiau

“São mais de dez dias de oportunidade para conhecer largos históricos do Rio antigo, provar feijoadas únicas que trazem referências de seus territórios, viver o samba carioca onde ele surgiu e salvar São Jorge e Ogum, símbolos de nosso povo guerreiro”

RAPHAEL VIDAL



Dois de Fevereiro



Choperia Cotovelo

com extensa programação de rodas de samba de terça a domingo.

No Beco das Sardinhas, o Capiiau estreia sua Feijoada na Lenha (R\$ 69 e R\$ 120), preparada pelo chef Diego Melão seguindo a cultura da roça, em fogo lento com ingredientes frescos de fazendas do interior de Rio e Minas. O bar também sedia, no dia 23 de abril, a 18ª edição do Galo de Ogum, tradição que resgata a Sopa de Galo, servida nos terreiros antes da feijoada se tornar símbolo do Santo Guerreiro. A sugestão é começar com torresmo (R\$ 32 meia porção, R\$ 59 inteira) e a Rural (R\$ 29), caipirinha com cachaça artesanal, limão galego e coentro. Toda sexta-feira, o músico Thiago Sereno comanda sua roda de samba “Vai lá”.

Na Rua da Carioca, a Choperia Cotovelo pesquisou jornais de época catalogados na Biblioteca Nacional para trazer a Feijoada à Brasileira (R\$ 120 para duas pessoas), versão popular em hotéis do Centro no século 19, servida com carnes separadas do feijão. O chef Tchelo Barreto assina a receita. A casa oferece 10 torneiras de chope das cervejarias Búzios e TioRuy, além da Choperia (R\$ 20), coquetel de chope com caipirinha. O pastel de queijo com cebolas em conserva (R\$ 15 a unidade) é pedida obrigatória. Nas segundas, happy-hour com apresentações de estudantes da centenária Escola de Música Villa Lobos. Aos sábados, o “Naquela Mesa” reúne almoço com roda de samba acústica e dose dupla de chope Carioca.

SERVIÇO

CIRCUITO DAS FEIJOADAS DE SÃO JOREG

De 16 a 26/4

Casa Porto (Largo de São

Francisco da Prainha, 4 -

Sobrado) @casaporto.rio

Bafo da Prainha (Largo de São

Francisco da Prainha, 15) @

bafodaprainha

Dois de Fevereiro (Rua

Sacadura Cabral, 79) @dois.

de.fevereiro

Capiiau (Rua Miguel Couto,

124A) @capiaubotequim

Choperia Cotovelo (Rua da

Carioca, 15) @choperiacotovelo

Programação: Confira horários

específicos nos perfis de cada

estabelecimento